



DEPARTAMENTO DE **SALUD Y SERVICIOS HUMANOS** DE CAROLINA DEL NORTE



Recomendaciones provisionales sobre el COVID-19 para las instalaciones de procesamiento de alimentos adaptadas de las recomendaciones de CDC/NIOSH 20 de abril de 2020

Introducción

El COVID-19 se puede propagar fácilmente en entornos donde muchas personas trabajan en estrecha proximidad, como las plantas de procesamiento de alimentos. A fin de evitar la propagación de la enfermedad entre los trabajadores de las plantas, los propietarios, gerentes y supervisores de las plantas deben implementar planes para reducir la exposición al virus que causa el COVID-19. Las personas mayores de 65 años y las personas con condiciones médicas preexistentes como diabetes, enfermedades pulmonares o cardíacas crónicas, o cuyo sistema inmunológico se encuentra comprometido (por ejemplo, por cáncer o por tomar medicamentos inmunosupresores) tienen un mayor riesgo de padecer enfermedades graves debido al COVID-19. Las complicaciones de la infección por COVID-19 incluyen la necesidad de ser hospitalizado, recibir ventilación mecánica y la muerte.

Estas recomendaciones provisionales se elaboraron con aportaciones del Instituto Nacional para la Seguridad y Salud Ocupacional (NIOSH) y han sido adaptadas para su uso en Carolina del Norte por el Departamento de Agricultura y Servicios al Consumidor (NCDA&CS) y el Departamento de Salud y Servicios Humanos (NCDHHS). Estas recomendaciones se actualizarán conforme haya nueva información disponible. Las recomendaciones tienen como objetivo prevenir la exposición al COVID-19, cuando sea posible, y proteger la salud de las comunidades de Carolina del Norte que incluyen esta importante fuerza laboral. Las instalaciones de procesamiento de alimentos son un negocio esencial y desempeñan un papel decisivo para garantizar el suministro continuo de alimentos inocuos y saludables. Estas recomendaciones tienen por objetivo ofrecer opciones de gestión que permitan mejorar la seguridad de los trabajadores. No tienen la intención de reemplazar ningún plan de seguridad y salud laboral existente requerido por el Departamento de Trabajo de Carolina del Norte (NCDOL), sino que deben considerarse un complemento.

Las instalaciones de procesamiento de alimentos en Carolina del Norte han sido reguladas históricamente por el NCDOL en lo que respecta a riesgos industriales, y por el Servicio de Inocuidad e Inspección de los Alimentos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA-FSIS) y el NCDA&CS en lo que respecta a la seguridad e higiene de los alimentos. Recientemente, los brotes de COVID-19 en instalaciones de otros estados, y ahora en Carolina del Norte, han requerido la elaboración de directrices para un nuevo tipo de riesgo (la transmisión de un empleado a otro de un virus que afecta el aparato respiratorio) que no ha sido históricamente reconocido en estas instalaciones. Con aportaciones del CDC-NIOSH, la División de Salud Pública del NCDHHS y el NCDA&CS han desarrollado rápidamente esta directriz en un intento de brindar apoyo a las instalaciones de procesamiento de

alimentos.

Los componentes clave de un plan de prevención para los trabajadores de la industria cárnica incluyen 1) la minimización del riesgo de exposición al virus, 2) la detección temprana de personas con síntomas de COVID-19, y 3) el aislamiento de los casos sospechosos o positivos hasta que dejen de ser infecciosos.

Crear un Plan de control de la infección por COVID-19

Reducir la propagación de un brote y continuar las operaciones requieren la preparación de modificaciones en la planta y su implementación.

- Identificar coordinadores en el lugar de trabajo para temas relacionados con COVID-19
- Nombrar un coordinador de bienestar en el lugar de trabajo para que siga los protocolos de bienestar que se describen a continuación
- Determinar cómo operará con una fuerza laboral reducida
- Implementar planes para dar continuidad a las funciones esenciales del negocio
- Establecer políticas de lugar de trabajo flexible y licencias con goce de sueldo y comunicarlas a todos los trabajadores
- Capacitar a los trabajadores para que realicen funciones esenciales para el mantenimiento de las operaciones
- Implementar cambios estructurales para crear espacios y barreras entre los trabajadores
- Implementar prácticas de desinfección a fondo en todas las áreas de la planta
- Garantizar alojamiento aislado para los trabajadores sintomáticos que necesiten estar aislados pero que no puedan aislarse en su casa
- Elaborar un plan de comunicaciones para compartir la información diariamente a fin de reforzar los mensajes educativos, proporcionar información actualizada sobre el número de casos confirmados en la planta y compartir actualizaciones sobre las medidas que se están adoptando para mantener la seguridad de los trabajadores, lo cual incluye la aplicación de pruebas y el seguimiento de contactos

Realizar evaluaciones en el lugar de trabajo para identificar los riesgos de COVID-19 y las estrategias de prevención.

- Además de las áreas de trabajo, otras áreas a considerar incluyen el transporte hacia y desde el lugar de trabajo, las áreas de descanso, la cafetería, los vestidores, los cuartos de herramientas, las áreas de registro, las rutas de entrada y salida a las áreas de trabajo y áreas similares
- El equipo de protección personal (PPE) que se identifique como necesario en estas evaluaciones debe ser proporcionado por la administración y ser reemplazado según sea necesario (por ejemplo, cuando esté sucio o contaminado)
- Se debe proporcionar a los empleados desinfectante de manos a base de alcohol y jabón para manos para su uso

Seguir la Directriz Provisional de los Centros para el Control y Prevención de Enfermedades (CDC) - Implementación de prácticas de seguridad para trabajadores de infraestructuras críticas que puedan haber estado expuestos a una persona en quien se sospecha o se ha confirmado infección por COVID-19 www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/community/critical-workers/implementing-safety-practices.html

Consultar el sitio web para más información sobre los aspectos clave siguientes:

- Examinar preliminarmente a los trabajadores para detectar fiebre (>100.4 F) y síntomas antes de

- trabajar y antes de entrar en medios de transporte de la planta, como furgonetas y autobuses
- Los trabajadores deben informar a sus supervisores si se enferman durante la jornada laboral
- Los trabajadores que están enfermos no deben trabajar y deben ser remitidos para una evaluación médica y posibles pruebas de detección de COVID-19
- Los trabajadores que estén enfermos deben ser informados de que es posible que sus familiares y contactos cercanos también sean evaluados para detectar síntomas
- Los trabajadores que experimenten dificultad para respirar o incapacidad para mantenerse de pie por sí mismos deben ser atendidos inmediatamente llamando al 911 y reportando un caso sospechoso de COVID-19 con síntomas graves
- Los trabajadores así excluidos del trabajo deben recibir licencia con goce de sueldo hasta que se disponga de los resultados y mientras se encuentren aislados en caso de que resulten positivos
- Los trabajadores deben usar una mascarilla para cubrirse la nariz y la boca.
- Mantener la distancia física en la medida de lo posible en el lugar de trabajo; consulte la sección siguiente
- Desinfectar y limpiar las áreas de trabajo; consulte la sección siguiente
- En lo que respecta a cuestiones relativas a la continuación del trabajo o a la reincorporación al trabajo de los trabajadores en lo individual:
 - Para los trabajadores que hayan estado potencialmente expuestos al COVID-19: www.cdc.gov/coronavirus/2019-ncov/downloads/Essential-Critical-Workers_Dos-and-Donts.pdf
 - Para los trabajadores que hayan estado enfermos y deban regresar al trabajo:
 - Estrategia no basada en la aplicación de pruebas. Excluir del trabajo hasta que:
 - hayan transcurrido 3 días (72 horas), como mínimo, *desde la recuperación*, la cual se define como la ausencia de fiebre sin haber utilizado medicamentos antipiréticos y la mejora de los síntomas respiratorios (p. ej., tos, dificultad para respirar); y,
 - hayan transcurrido al menos 7 días *desde que los síntomas aparecieron por primera vez*
- Los trabajadores así excluidos del trabajo deben tener licencia con goce de sueldo por la duración del tiempo de exclusión

Seguimiento de contactos

- El seguimiento de los contactos debe realizarse para todos los casos identificados. Esta será una función conjunta de las áreas de seguridad y salud ocupacional de las empresas y de las entidades estatales y locales. Dado que los trabajadores pueden estar expuestos por igual en el lugar de trabajo y en su hogar, es imperativo que las entidades comerciales y privadas cooperen en esta función

Seguir la jerarquía de los controles al implementar prácticas de control de infecciones específicas de las instalaciones, e incluir una combinación de los controles que se señalan a continuación

Controles de ingeniería

- Adaptar las estaciones de trabajo para minimizar el contacto cercano de los trabajadores con otros trabajadores
 - Instalar pantallas o barreras transparentes cuando sea posible
- Utilizar métodos para separar físicamente a los trabajadores en todas las áreas de las instalaciones que no sean áreas de trabajo, incluidas áreas de descanso, estacionamientos y

áreas de entrada/salida

- Utilizar prácticas tales como indicadores visuales (por ejemplo, marcas en el suelo, señales), tiendas de campaña u otros refugios temporales
- Si la instalación emplea ventiladores, asegurarse de que estos generen aire limpio en el área donde respiran los trabajadores

Limpieza/desinfección/esterilización

- Desinfectar las zonas de alto contacto en las áreas de producción de alimentos con productos que cumplan los [criterios](#) de la Agencia de Protección Ambiental (EPA) para su uso contra el SARS-CoV-2 y que estén aprobados conforme a los procedimientos normalizados de operación de saneamiento de la planta.
- Coordinar el uso de los productos de limpieza con el USDA si se emplean en áreas de producción de alimentos
- Para otras áreas de alto contacto, usar productos que cumplan con los criterios de la EPA, soluciones diluidas de blanqueador doméstico o soluciones de alcohol con al menos 70 % de alcohol, y que sean apropiadas para la desinfección de superficies
- Si las herramientas son usadas por varios trabajadores, desinfectarlas cada vez que se cambie de usuario
- Llevar a cabo una limpieza selectiva y más frecuente de las áreas de alto contacto de los espacios compartidos (por ejemplo, relojes checadores, accesorios de baño, mesas y sillas de las áreas de descanso, vestidores, máquinas expendedoras, barandillas, manijas de las puertas)

Controles administrativos

- Examen de los trabajadores; ver la sección anterior
- Reducir el personal de la línea de producción en la medida de lo posible para minimizar el contacto cercano entre los trabajadores; considerar la velocidad de la línea como un factor importante en este aspecto
- Escalonar los turnos, las horas de inicio y las horas de descanso según resulte factible
- Proporcionar a los trabajadores el tiempo y el acceso adecuados a jabón, agua y toallas desechables para lavarse las manos
- Usar receptáculos que no requieran contacto toda vez que sea posible
- Usar desinfectantes para manos a base de alcohol que contengan al menos un 60 % de alcohol si no se dispone de agua y jabón

Control de equipo de protección personal (PPE) y fuentes

- Los trabajadores deben seguir recibiendo y usar el equipo de protección personal (PPE) necesario para las tareas que realicen
- Usar mascarilla como se ha indicado anteriormente; reemplazarla cuando esta esté contaminada o sucia
- Enfatizar la manera correcta de ponerse y quitarse elementos tales como las mascarillas para minimizar la suciedad o la contaminación
- Enfatizar la apropiada [higiene de las manos](#) después de quitarse los guantes o las protecciones para la cara

Proporcionar información y capacitación a todos los trabajadores sobre el control de infecciones

- La comunicación/capacitación debe ser fácil de entender, en los idiomas correspondientes

según el (los) idioma(s) preferido(s), hablado(s) o leído(s) por los trabajadores, e incluir información precisa y oportuna

- Los temas incluyen, a modo de ejemplo: permanecer en casa cuando se está enfermo, distanciamiento físico, PPE, prácticas de higiene de las manos y posibles vías de transmisión (y cómo minimizarlas) en la comunidad.